Confagricoltura Verona
Coltiviamo Capolavori

COMUNICATO STAMPA

Olive, sul Garda è la stagione più bella degli ultimi sei anni

Alessandra di Canossa: "Ora la sfida è promuovere la Dop come merita: 14 ristoranti veronesi valorizzeranno l'olio extravergine all'interno delle ricette. E gli hotel del lago organizzeranno eventi ad hoc"

Volge verso la fine la raccolta delle olive sul lago di Garda e sul territorio veronese, con un'ottima annata che ripaga gli agricoltori dopo le ultime sei, penalizzate da produzioni insoddisfacenti, rese basse e attacchi parassitari. La stagione 2026 sarà ricordata, invece, per la buona produzione e la qualità elevata.

"Sul lago abbiamo rese che arrivano al 18%, una percentuale che non si vedeva da chissà quanto – dice **Alessandra di Canossa**, presidente degli olivicoltori di **Confagricoltura Verona** -. Le olive sono piccole, a causa delle temperature alte, ma sane e in grado di rendere olio extravergine di alta quantità e qualità. Il caldo intenso ha limitato moltissimo la presenza dei principali insetti dannosi, come la mosca dell'olivo, e proprio per questo la maturazione delle olive è avvenuta nel modo corretto, dato che non c'è stata la necessità di anticipare la raccolta. Le competenze e le tecniche di raccolta acquisite negli ultimi anni, inoltre, ci mettono nelle condizioni di ottenere oli di qualità eccellente".

Ora la sfida è promuovere al meglio l'olio extravergine Garda Dop, che riguarda 19 Comuni del Veronese, dal caratteristico profumo fruttato e un gusto delicato, con un tipico retrogusto di mandorla. "Per la prima volta 14 ristoranti veronesi, che fanno parte di Confcommercio, promuoveranno l'olio evo a tavola, con la sua valorizzazione all'interno delle ricette – spiega Alessandra di Canossa -. Questo grazie ad un accordo sottoscritto tra Confagricoltura e il Gruppo Ristoratori di Verona e Provincia – Fipe, mirato a utilizzare le produzioni locali e rafforzare il racconto del territorio attraverso la ristorazione. L'olio verrà quindi promosso a tavola, ma anche in cucina, perché gli chef hanno già partecipato ad un incontro formativo finalizzato ad approfondire caratteristiche, qualità, utilizzo e modalità di presentazione dell'olio extravergine d'oliva del territorio. Saranno loro i nostri migliori ambasciatori per arrivare a far apprezzare l'oro del Garda al consumatore finale".

Un altro fronte aperto riguarda proprio il territorio lacustre, alla luce **dell'accordo sottoscritto con Federalberghi Garda Veneto** per rafforzare il posizionamento del territorio del lago come destinazione esperienziale di qualità, elevando e diversificando la qualità dell'offerta. "Verranno promossi eventi di promozione, formazione e degustazioni guidate – sottolinea Alessandra di Canossa -, anche tramite la creazione di un paniere territoriale condiviso e percorsi enogastronomici legati all'olio, ai vini del Garda e alle produzioni locali. Si potrà, così, valorizzare il patrimonio olivicolo della Riviera degli Ulivi e rafforzare la sinergia strutturale tra turismo e agricoltura, anche attraverso la promozione dei prodotti locali".

Anche la politica si sta muovendo: "La Regione del Veneto ci darà una mano con l'Osservatorio Olivicolo Veneto, istituito nel luglio scorso per tutelare, monitorare e valorizzare il comparto olivicolo regionale – conclude la presidente degli olivicoltori di Confagricoltura -. Saranno messi a disposizione dei fondi per sostenere la filiera, censire oliveti e produttori e promuovere le produzioni certificate. L'auspicio è che sia un aiuto concreto e capillare per un settore in crescita, ma che soffre per i costi di produzione sempre più alti tra potatura, raccolta ed energia".

In Veneto la superficie a oliveto è salita a 5.115 ettari (dati 2025 di Veneto Agricoltura), con un fatturato del comparto pari a 37 milioni di euro. **Circa il 70% delle piante (3.600 ettari) è situato in provincia di Verona**, sulle colline tra lago di Garda, Valpolicella e Valpantena. Due le denominazioni: la Dop Veneto, che comprende gli areali Veneto Euganei e Berici, oltre che Veneto Valpolicella e Veneto del Grappa; e la Dop Garda riguardante 19 Comuni del Veronese.